



DEO OPTIMO MAX.  
UNI ET TRINO,  
VIRGINI DEI - PARÆ, ET S. LUCÆ  
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

QUODLIBETARIIS DISPUTATIONIBUS,  
manè discutienda, in Scholis Medicorum, die Jovis vigesimo-octavo  
mensis Novembri, anno Domini M. DCC. XLVIII.

M. ANNA-CAROLO LORRY, Doctore  
Medico, Præside.

*An summa Affimilationis Alimentorum & Fermentationis Analogia?*

I.



LIMENTORUM constat necessitas, cum animalium  
naturâ, debiliq[ue] ipsorum corporum habitu, tum portentoso  
originis eorum & incrementi instituto, quo scilicet è liquoris  
guttulâ, molem milles & solidiorem & ampliorem solent ac-  
quirere. Si verò naturæ Moderator, in orbem respersâ ani-  
malium multitudine, tam & generibus & speciebus distinctâ,  
suas patefecerit opes; non minori pompâ claruit, dum ipsis largitus est tot  
A

2  
genere & indole diversas alimoniarum species. Omnes enim vegetantium classes, ipsis in alimoniam proposita. Quasdam succis alilibus ditiores ubique quasi seminatas videoas, ideo, mole sua præstantibus animalibus pecoribus nempè jumentisque, alimentum præbentes; qualia sunt gramina, legumina, vegetantiaque quorum cruciformem figuram obtinuere tetrapetalii flores. Aliæ plantarum classes insectis innumeris reservantur. Tot prodigiis divitem camporum superficiem intue; nulla tibi feret oculos planta, quæ plurimæ insectorum species non enutriat. Si in propatulo radices ponas, quot vermes figuræ & genere diversos in his depascendis verfatos reperies; quot in foliis devorandis occupatas erucas; quot tandem in exsugendis è profundo florum melleis liquoribus intentos, aërei elementi incolas, muscas, papillones, &c. deprehendes? Harum nihilominus plantarum usum non alimenti, sed Medicinæ tantum titulo norunt aliae animalium familiæ, quæ tam feroci incenduntur animo, ut similes trucidare, exanimatosque sœvis unguibus quadrupedes plantivorus illis sit vorare consuetum & familiare; ita inter quadrupedes, omnia fermè ferarum genera, inter aves, rapaces ideo dictæ; piscium numerosus ordo, robusto feroquè corporis habitu, summa celeritate, armis ad cædes stragemque instrutis gaudent. Quot insectorum ordines, cædem ferociâ pulsi, effluviis ex carnibus animalium avolantibus alliciuntur, vivuntque ex his substantiis, quas mox ipsorum verminosa progenies ferociori donata indole avidius depascetur. Totum ergo in alimoniam verti valet animale regnum. Regni vegetantium principia, ab animalibus plantivoris immutata, regnum animalium ingressa, à carnivoris magis elaborata, imò in piscibus à minimo usque ad ingentes Balænas tot mutationes experta, facultatem nutritivam adhucum retinent. Adquem verò terminum leges illæ extendi se finent? Forsè in infinitum. At non ne uberior mirandi causa aderit, attendenti, quod tot inter se formæ & indole discrepantes alimoniarum species, ab eodem animali, nempè homine indiscriminatum vulgo usurpantur. In primâ sui origine fructibus à naturâ sponde oblatis contentus vivebat. Simplex adeò vietus brevi obsolevit. Carnes animalium igne paratas, gula suadente, in alimoniam horno cæpi usuppare, (a) mensanque Cadaveribus instruere non exhortuit. Sed hac ipsa simplicitas perit apud nepotes. Omni genere frugum hodiè vescitur. Inter leguminosas, cichoraceas, umbelliferas, cruciformes vegetabilium classes, quasdam in fuos usus species seligit. Regnum animale appetit. Nec satis est armenta in usum mensa trucidari, in delicie carnivora ipsa collocat animalia; complures nempè cum palustres, tum aquaticas aves innumeræ insecta depastas. Vegetantium regnum cum animali miscet eductus gula; at quod inauditum, minerale duobus aliis addere placuit. Sic varia falsamentorum genera, nullo quidem nutritiente principio ditia, gula velut irritamenta, condiendis cibis adhibere ingluvies industria edocuit. Nec minor in potibus diversitas. Unicus à principio potus, aqua, vino, cerevisia, alisque hujusque generis liquoribus, hodiè famulatur. Quot etiam in alimentis dedere diversitatem, morum, regionis, religionisque varietas! Hic melones in mensis apponi vulgare; inconsuetum apud Indos. Apocinos, recentes equidem, in cibum usurpari apud Canadenses non capimus. Immò, & audimus (b) gummi arabico vires defellas refocillare, & enutrir Nigritas Africanos, illud in Ægyptum deportantes. Ex tanto ni-

(a) Bofius,  
Hist. Univers.,  
part. 1. chap.  
1.

(b) M. la  
Troye, voy.  
de l'Afrique  
par le P. La-  
Barr. 1. vol.  
p. 239.

3

hilominus alimoniarum apparatu, elaboratae portiunculae, faciunt unum corpus; lympham unam. Quot ergo passae mutationes in hac assimilatio-  
ne! Si huc fermentationem revocare, non finat principiis Chymicis edo-  
cta ratio; saltem analogiam postulare non mediocrem, inter assimilatio-  
nem & fermentationem, nedum vetet, quin ininde cogit eadem ratio; siue  
subjecti materiam consideres, seu ad utriusque operationis modum atten-  
das, aut denique phænomena sibi mutuò respondentia intuearis.

## I I

**F E R M E N T A T I O** (a) nihil aliud est quam motus intestinus in  
substantiis laxæ mixtionis sponte oriundus, qui ab aquo latice sum-  
mè mobilis originem accipit, composita laxè unita separat, agitat, alterit,  
præsentis unionis *nexus* solvit, divulgas, simulque attenuatas recolligit &  
coadunat moleculas; ita ut nova mixta, nova etiam composita, natales  
habeant. Quibus innotescit, quam latè præ ceteris operationibus per or-  
bem diffusa sit fermentationis actio. Interrupto enim in vegetantibus, aut  
animalibus, humorum vitali circulo, ejus imperio subjacent. Messoris enim  
fæce, humifusis graminibus, quam citæ facilisque nascatur fermentatio;  
si incaute aggrestis, idèque radiis solaribus non obversis, aqueus humor  
non effluxerit. Adeò enim succorum vegetabilium laxa est mixtio, ut aquo-  
so latice, ab ignis ubique diffusi impetu, in motum acto, possit unio-  
nis solvi nexus, & inchoari fermentationis actio. In animalibus etiam, ubi  
humorum circulus cum vita perierit, quam latè se spargit fermentationis  
motus! Quid horrida hac putrefactio, nisi vera fermentationis species,  
aut potius (b) ultima fermentatio? Substantiarum inchoante aut in ex-  
tremâ fermentatione novæ facies, ab ipso collidentium sese molecularum  
motu tanquam à causâ pendent. Alimoniarum etiam nutritioni aptiores  
moleculæ, attritus innumeros, mortui fermentationis collisorio comparandos,  
patiuntur, in stomacho, intestinis, vasculofaque corporis compage. Quid  
ergo vetat successivè in succo alibili formas ab assimilazione imprimi novas,  
& formis à fermentationis motu impressis penitus analogas? Id cogitare  
compellit fermentationis & assimilacionis in vegetantibus analogæ actio. Fru-  
ctus enim horæ, si ex arbore ante maturam ætatem avulsi palatum affi-  
ciant, quantus acor! Quanta acerbitas! Quantam acidorum copiam, quam  
tam terrearum molecularum classitatem analysis Chymica declarat! Si vero  
eos ferant arbores diutius, circulatorio liquorum vegetabilium motu, par-  
tes inter se collisæ, attenuantur; moleculæ acidorum jam divisa cum oleo-  
sis permiscuntur: hinc odores tam suaves, tam grati etiam fructuum sapo-  
res oriuntur. At in ipsis immaturè pariter ex arboribus avulsi, nonne ea-  
dem faciat phænomena fermentationis actio? Quâ enim viâ nisi à levi fer-  
mentationis motu, acerbissimi hi fructus temperato acidorum & oleorum  
connubio, in deliciis mensarum annumerantur? At quod in vegetabili regno  
lentiori gradu perficitur, in animali regno citius succedit. Organorum enim  
animalium vires, non alimoniarum moleculis minores motus imprimunt,  
quam longa hac collisio & occasio partium in fermentatione. Si ergo  
utriusque operationis subjectum idem esse, phænomenaque paribus decu-

(a) Stahl.  
Zimotech.  
ch. 2. 3. 4.  
8. &c.

(b) Becher.  
Phys. sube.  
scđ. V. cap.  
1. 4. 8.

4

rere legibus demonstrari valeat ; de magnâ inter fermentationem & assimilationem analogiâ non supererit dubitandi locus.

### I I I.

**E**T S I verò rerum summus Arifex , tantâ ubertate , tot numero & ordine diversas profudit animalibus alimonias , non minor tamen laudis campus insurgeret si miram totius artificii simplicitatem profundiū inspexeris. In omnibus enim alimonias dispositiū unum corpus , in variis diversum speciebus iisdem tamen characteribus insignitum , quibus & fermentationi & assimilationi idoneum evadit. Visciditate , subdulcique sapore in substantiis maximè nutritiis gaudet , ideo à chymicis mucidum dicitur. Ex salinis , oleofis terrestribus moleculis laxâ inter se cohesionē unitis , comparatur. Omnibus enim in chymiâ tantisper versatis demonstratur laxa hæc unio , quod singulæ partes suis gaudente proprietatibus : salinae enim aeris humiditatem alliciunt , & ideo Mucida in aere humido hument ; terreae pondere ipso se produnt , & si sint abundanter præcipitatione se manifestant ; oleose si copiosiores , difficilē faciunt totius mucidae substantiæ solutionem. Turbida aliundè mucidi solutio , laxani inter se mixtorum unionem demonstrat. Ab hæc laxitate unionis ipsius essentia pendet ; à diversâ ingredientium proportione & indole diversitates ejus oriuntur. Si verò attendas , quod in naturâ omnia moveantur , quod omnes corporum moleculas ab igne (a) impellantur , rarefiant , laxè unitæ separantur ; quod aliundè iisdem si vis insita , quâ liberâ è nexibus quibuslibet , in novos ruant amplexus : mucidum illud esse verum & unicum fermentationis subiectum ultrò fateberis. Esse etiam verum & unicum assimilationis subiectum senties , si animadvertis , quod rebus alieniis debeat etiam inesse laxa mixtorum unio , ut possint debiliis animalium organa , ex his , sive naturæ propriis elaborare humores. (b)

*(a) Boerhaav. chem.  
de igne Exp.  
1. p. 77.*

*(b) Id comp.  
probat Galen.  
ius lib. 4. de  
simp. Med.  
Facolt. cap.  
10. Quidquid  
nurit ex ge-  
nere dulcium  
est.*

Nec satis est illud esse rationi consonum , ni experimentis comprobetur. Omnia animalia in regno vegetabili aut animali alimenta querunt , ipsique alimoniam resperum in utroque regno mucidum præbet. Quantâ hic claret summus Creator sapientiâ ! Ubiqûe enim camporum sparsa , gramina hæc , & legumina , pecoribus jumentisque reservata , vix alios ferunt humores , nisi mucelentes , penitusque alibiles. Contrà verò plantæ aliae innumerabiles , aut oleis essentialibus odoratissimæ , aut resinis amarissimæ , aut salibus acerrimæ , animalibus tantum exigua contentis alimonia pastum præbent. Non enim tales plantæ mucido penitus indigent. Arte enim si resinas tollas , aut in aliis olea essentialia dissipes , supererit etiam substantia Extraicti nomine insignita , qua segregatis salibus , veram mucidi sortitur indolem ; meritòque præcipuum humoris nutritiæ plantæ fundamentum reputatur. In hisce plantis , hæc sola alibilis portio. An enim ullus unquam naturæ curiosus indagator , in resinis aut oleis essentialibus animalia reperiit ? Quin potius has substantias sive infusissimas naturæ sentiunt , si quidem ab his fugere , imò corpora quorum superficies ab his bene tecta , non aggredi ipsiis sit consuetum. Huic etiâ mucosæ substantia proprium est , hæc oculis microscope armatis exhibere animalcula qua in liquoribus arte Lewensoekianâ deteguntur. Quid de regno animato dicam ? Omnia veluti à mucido conflata dixerim. Offa imò quasi è lymphâ mucescente

concreta (c) demonstravit arte suâ Papinus. Quid ergò mirum, ipsorum corpora, aliis animalibus aut mole insignibus, aut multitudine infinitis in succulentam verti alimoniam? Mucidum verò non tantum assimilatio-  
nis, sed & fermentationis unicum esse subjectum observatio comprobat. An resinae, an olea essentia, aliaque tenaciter composita regni vegetantis corpora sponte fermentationis leges subeunt? Non hercule. Extracta verò fermentescere citèque alterari, credere si recuses, Pharmacopeos consule. Animalium corpora è mucido penitus conflata, quam citam putrefactionem subeunt! Notum enim est ipsorum carnes facile motum intestinum pati, liquefcere, tetram in auras spargere mephitum, quod paucis diebus fieri in Elephantis ingenti cadavere aut Balænæ colosso, sole indolstato, nar-  
ravere viatores.

(c) Vid.  
Schall, Zym.,  
cap. IV.  
p. 87.

Nullum jam supererit dubium de hâc analogia, si fermentationis & assimilationis operandi ratio oculis subjiciatur. Analogam enim patitur mutationem mucidum illud corpus, sive spontaneo fermentationis, sive violento animalium, motu agitetur. Demissi enim intrâ animatum corpus alimenta in ore teruntur, moventur quaquaversum, humoribus aquosâ & saponaceâ indole instrutis penetrantur; in ventricu mox coquuntur pleniùs; in intestinis dein vasisque lacteis, succo pancreatico, totâque reduce lymphâ solvuntur, elaborantur ulterius; in sanguiferis denique atteruntur vaculis. Hinc primò mucidum corpus è solidorum cellulis liberum hâc lymphâ solutum fui ipsiusque tantâ aquosi humoris copiâ laxior fuit facta mixtio. Secundò caloris animalis vires fuit expertum, quibus & facilius à se moleculæ dis-  
jungentur, aut denud cohererent. Tertiò demùm innumeris elaboratum fuit attributis longo hoc per arterias venasque circulo. Eodem ordine, iisdem penè operationibus peragitur magnum fermentationis opus. Absque sufficien-  
ti aqui laticis copiâ non datur fermentatio; & quò majori aqua copia mu-  
cidi textum relaxatur, eò citius ultimum fermentationis terminum, nempe putrefactionem attingit. Calori etiâ multa debet fermentatio: nisi adsit ille  
certo gradu, frustrâ hanc expectaveris. (d) In hieme vir fermentescunt vege-  
tantia, aut animalia putrefescunt. At in aëstate, quantus aëris ambientis æstus,  
tanta etiam fermentationis actio. Vegetabilis regni mucida, cirò ultimâ fer-  
mentatione putrefacta. Motum & attritum postulat etiâ fermentatio; imò ex  
optimorum chymicorum mente, hoc penè totum nititur fermentationis opus.  
Quanti nascuntur attritus, dàm spontaneâ illâ in fermentescente mucido  
agitatione, crebrò sibi occurasant moleculæ, se se collidunt & atterunt! Qui-  
bus patet quâm analogis fermentatio & assimilatio operationibus absolvantur.

(d) Schall.  
Zym., cap. IV.  
p. 113.

## I V.

Q UO in hanc operandi rationem altior se detinuerit meditatio, eò tibi  
major nascetur analogia. Mucefcentes enim substantiae si prò suâ indole  
breviorem, aut tardiorē cogantur subire fermentationem, pari passu etiâ  
in assimilatione subiguntur; atquè citius aut lentiùs assimilantur. Mucida ex  
animalibus déprompta, è moleculis regni vegetabilis elaborata, mixtis  
subtilioribus constare; mucida verò ex vegetabilibus, crassioribus conflari  
mixtis, res est & rationi consona, & experimentis comprobata. Cogita etiâ  
quâm diutiorem ferre instrumentorum actionem, mucido vegetabili sit ne-

cessarium ; dum brevi eorumdem instrumentorum actione, ad ultimum fermentationis gradum, putrefactionem scilicet, regni animati mucidum deducitur. Eadem paribus succedere legibus in assimilatione notum. Alimenta è vegetabilibus, constantiorem functionum naturalium coctionem postulant ; sibiisque per vasa cum sanguine abripiuntur, priusquam lymphæ anima-  
(a) Swieten  
comment. §.  
69. N. 1.  
Item §. 75.  
N. 2-3.

lis additum ingrediantur. (a) Ideo robustis proficia esse Medicina testatur, Contrà verò citò assimilantur mucecentes ex animalibus alimonias ; debiliusque etiā vires ab his citò refocillantur. At ut eadem lucidius fulgeat veritas, ad peculiare examen descende. In regno vegetantium, mucidas adesse substantias, diversæ principiorum conditione distinctas, fentis. In his, crassa, tenaciter coherentia adeste mixta, ut in farinaceis ; in aliis, subtiliora, laxius unita, ut in horceis fructibus, capsis facillimè. Hæc posteriora ideo non tantis instrumentorum viribus, in variis fermentationis gradus perduci ; priora verò, vividiora pati prælia, attritus & numerosiores & fortiores, crassitie suæ accommodatos magis non ignoras. Eadem verò ut assimilantur, rusticorum aut robusto gaudientium habitu stomachis graduantur : debiles enim gravant, non enutrunt. (b) Quām ergo infantium nostrorum male posita conditio, quibus farina, cuius levi fermentationis motu non fuit attenuata, crassities, laxata tenacitas, cum lacte cocto in alimentum proponitur ! In regno animali diversæ etiā mucidorum naturæ. In plantivoris enim, & imprimis iis quibus pro tenerrimâ astate organa sunt debilia, mucecentes lymphæ non adeste elaborata, non ita subtilis, ac in carnivoris, aut iis qui robusto exercitatoque corpore pollut. Hinc carnivororum tam citò carnes putreficiunt ; dum diutiùs fermentationis instrumenta plantivororum resistunt Cadavera. Priora etiā assimilandas citius, tardius verò posteriora alimonias ministrant. Quot enim debili natura hominibus præ vitulinâ carne, citius assimilandam Pluvialis Gallinaginis-ve caro præbuerit alimoniam.

Quod verò hoc usq[ue] vel subiecti paritas, vel operationis concordia, invicte firmare videbantur; illud novas ab ipsa phænomenorum expositione vires accipit. Diversus pro diversâ mucidorum inde phænomenorum decursus. Omnes enim quotquot sunt plantæ, si paucas excipere velis, humores quos ferunt mucidos, ex mixtis mineralibus ut plurimum habent conflatos ; verbi gratiâ ex terris texturâ crassis, salibus acore insignibus, oleis acidorum etiam diribus. Talibus in substantiis, suborto fermentationis motu, inchoata collisione, solvitur mixtorum coherentia, acidaque spicula è quolibet nexu libera acore suo sele manifestant. In iis verò mucidis quorum tenax est mixtum unio, ut in farinaceis, aut temperata partium proportio ut fructibus horceis, primus statim è conflitu spiritus ardens exurgit, è subtilissimis acidorum & oleorum conflatus moleculis, validâ collisione mox elaboratis, aut in mucido à naturâ quasi collectis. Molecularum collisione & osculatione diutiùs protensâ, terræ attenuantur, subtiliores evadunt, acidorumque & oleorum mixtione ruptâ, pro instâ ipsis vi, moleculæ demùs coœunt ; faciunt alcalia volatilia, ultimos nempè fermentationis fatus. Analogis etiam legibus, ea ipsa phænomena in assimilatione mucidi vegetabilis solent succedere. In coctione enim substantiarum spirituosa fermentationi habilius, pulsus intensitas, vasorum intumescencia, sanguinis rarefactio, gravedo, torpor, vinolum spirans odorem expiratio, spirituosa partes testantur habuisse originem & in vasa sanguifera ingressum. Ad acescentiam

dein vitæ viribus hi deducuntur humores; non quid acore suo se prodant; sanitati enim sommoperè nocent, & aliundè, non interrupto humorum circulo, non ipsis, à conjugio saponacearum quibus innatant molecularum, licet extricari. At serum lacris inspice: vide quām facile acelcat. Quantam in se recondat salis essentialis acidi copiam: imò ad plantivorum animalium lympham attende: ipsam in primo fermentationis motu acida parafacere spicula perpende. Non interrupta etiā organorum animalium in hos humores actione, terra attenuantur, acidorum & oleorum mixtio rumpitur, ad alcalescentiam deduci videntur; qua omnia ad secretiones, excretiones aut præternaturales affectus attinent. In fermentatione mucidorum ex animalibus, paulò aliter phænomena decurrunt; istius regni mucida, mixtis tenuioribus comparata, terris levioribus, acidis, aut nullis aut subtilioribus gaudent & idēo mox successivæ alcali volatilium officinæ accommodantur. Hinc excitato in ipsis fermentationis minimo motu, jam ultimus adest fermentationis gradus, nempe putrefactio. Ex talibus etiā substantiis citò coctis, & assimilatis, novæ comparantur lymphæ, nullis referat acidis; quin potius ad alcalescentiam vergentes, putredini proximæ: nutricum, carnis nimirū copiā ingefis more pessimo viventium, lac inspice. Quām facile fæteat & alcelcat! Quantum sàpè infantilis edat horrorem! Lac etiā Leæna urinofum est & acre ad mundandos pannos instar bilis utile (c) notante Gesnero. Hinc inter fermentationem & assimilationem paritas phænon-menorum insignis eluet.

(c) Gener.  
Hist. Qua-  
drup. p. 132.

## V.

**Q**UOSDAM tamè limites, huic inter assimilationem & fermentationem paritatis assignando non diffitebimus. Plurima diversitatis momenta Corporum enim fermententium moleculæ, cum sint ejusdem naturæ, simulque iisdem subigantur instrumentis; unà etiā mutationes easdem subeunt, eamdemque mutata formam referunt. Hinc in plurimis liquoribus spirituofus evadit; in aliis ingrato acore sepe prodit. At in assimilatione, abreptorum vitali circulationis motu humorum, diversæ conditionis extant moleculæ; dum alia adhuc vegetabiles, ut in sero lacris; alia jam animales, ut in lymphâ; imò alia adhuc magis elaboratæ, quæ aut rubentes sanguinis globulos constituant, aut variis excretionibus materia copiam ministrant. Hinc diversa, pro singularum indole, in diversa assimilationis statu, molecularum conditio. Nostram ergò malè tentant refellere sententiam adversarii; quid spiritus ardentes, è fermentatis certâ mensurâ; ex humoribus verò, in quocumque assimilationis gradu nunquam educantur. Tales enim in assimilatione generari spiritus, non dubia aliquoties absurdia: aliundè vix unquam se à vicinâ molecularum nexu, atque conformatio, possunt extricare; sed indè in alia mixta, destruunt, facessunt. Nequid magis nostra adverfatur opinio, quod obseruant, (a) motum nempe totius fermentantis massæ, fermentationi moras ingerere; contrâ verò, universali hoc succorum alibilium motu, assimilationem abfolvi. In fermentatione enim, collisiones, intestinique molecularum impetus, ab universali totius massæ motu præpediuntur; quod immunita etiā pumfacentia comprobat. Contrâ verò in assimilatione, occurrasiones & attritus molecularum, ab universali su-

(a) Becher,  
Phys. subr.  
fæct. V. cap.  
II. N. 12.

corum motu pendent; quemadmodum à vitali sanguinis per arterias venae que circulo, motus oscillatorius, aut intestina molecularium nascitur exagitatio. Tot armis munita, nostra opinio, novis adversantium telis impetratur. Elasticum enim erumpere è fermentoscentibus aërem, collisionesque majores follicitare contendunt; illud verò in assimilatioне non contingere: sanguinis legibus, (b) quod Hydraulice invictè demonstrat. Fermentationis verum non requirit effentia, (c) ut aëris semper erumpat. An in vasis hermetice clausis, fermentescere liquores non edocet chimicorum parens Bacterius? An in fructibus immaturo demessis, absq[ue] manifesta aëris erupcio- ne fermentationis motus non succedit? An in assimilatioне, præstantissima vis vita, atterendis alimoniar[um] moleculis, absq[ue] elastici aëris impetu, non sufficit? An imò in alimentis incarceratus aëris, in vasis animalium lympham recens fabricatam subire non valet? Cùm præfertim tartarea ex animalibus substantia, pre tartaris vegetantium, tantu[m] aëris copiâ luxurientur teste (d) Halefio; ex eo quòd ea aëris quæ in fermentatione libera eva- sisset copia, arctioribus in assimilatioне fuit incarcerata vinculis. Repulsi ergò adversantium telis, concludere liceat.

(b) Mu-  
chimbocck.  
Hydrost. I.  
vol. chap.  
XXII. p. 137.  
(c) Schall.  
Zimot. cap.  
2. p. 110.

(d) Halef.  
Stat. de vrg.  
cap. VI. Ext.  
I. XXII.  
LXXVII. &  
f.

*Ergo Summa Assimilationis Alimentorum, & Fermentationis Analogia.*

### DOMINI DOCTORES DISPUTATURI.

<i>M. Dionysius-Claudius Douillet.</i>	<i>M. Antonius Petit.</i>	<i>M. Joannes de Dieß.</i>
<i>M. Bartolomeus-Tussanus le</i> <i>Clerc, Medicus Regis ordi-</i> <i>ninarus.</i>	<i>M. Stephanus Pourfour du</i> <i>Petit.</i>	<i>M. Josephus de Jussieu, Régie</i> <i>Scientiarum Academie So-</i> <i>ciius.</i>
<i>M. Ludovicus-Gabriel Dupré.</i>	<i>M. Pascasius Borie.</i>	<i>M. Henricus-Franciscus Bour-</i> <i>delin, Scholarum Professor.</i>

Proponebat Parisiis EMMANUEL-JOSEPHUS PATU, Parisinus,  
Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus, A. R. S. H.,  
1748, à sextâ ad meridiem,